

目 次

はじめに（設置の経緯等）	4
「地域の食材を活用した学校給食における食育」の現状	5
1 学校給食の現状	
（1）学校給食の実施概要	5
（2）供給体制の現状	
単独調理場方式（自校方式）	6
共同調理場方式（センター方式）	6
委託方式（全面委託、労務委託）	7
その他（弁当持参、業者弁当、学校食堂）	8
（3）地域食材の利用等の現状	
調達方法	9
食材の種類	12
利用率	13
献立の工夫	13
関係者による調整	14
2 学校給食における食育の現状	
（1）行政等の取組	
食育指導計画	15
学習指導	15
栄養教諭制度導入に向けた取組	16
（2）具体的な取組	
食育の内容	17
ア 望ましい食べ方や食習慣を身につける	
イ 集団の中で社会性を体得する	
ウ 食に関する知識や調理する技能を習得する	
エ 地域の食材や農林水産業への関心・理解を深める	
オ 副読本等の作成	

カ	食器等の取扱い	
キ	地域の伝統食、食文化	
	食育推進の手立て	20
ア	献立表等の発行・活用	
イ	給食時の校内放送等の利活用	
ウ	給食時間を利用した話題提供	
エ	ランチルーム（食堂）等における食事・給食	
オ	ゲストティーチャー（外部講師）による指導	
カ	生産者等との交流	
	食育推進のためのネットワークづくり	22
ア	地域（PTA、自治会、食育推進ボランティア）	
イ	農林水産業の関係者、団体	
ウ	健康・保健の関係者、団体	
エ	食品加工・流通業者等の関係者、団体	
オ	行政（市町村、県、国）	

「地域の食材を活用した学校給食における食育」の課題 25

1	学校給食における課題	
(1)	地域食材の利用の推進	25
	需要者と供給者の連携	
	周年供給に向けた取組	
	食材の規格・コスト等への対応	
	利用拡大のための献立作成や調理上の工夫	
	行政、JAなどからの補助の利活用	
(2)	学校給食施設の効率的運営	28
2	学校給食における食育推進上の課題	
(1)	食育推進のためのコントロールタワーの明確化	28
(2)	実施体制の強化	29
(3)	地域食材を活用した食育の取組の強化	29
	地域の食文化の伝承	
	食べ残しの抑制	
(4)	その他	30

「地域の食材を活用した学校給食における食育」の推進方向	・ ・ 3 1
1 学校給食において地域の食材を活用するための方策	
2 学校給食における食育を推進するための方策	
おわりに	・ ・ ・ ・ ・ 3 3